Exklusiv Partner









CKÜ 2019

Castrop kocht über

Kulinarisches Stadtfest

Mi., 19. Juni bis So., 23. Juni 2019

Altstadtmarkt

Castrop-Rauxel

www.castrop-kocht-ueber.de









Öffnungszeiten CKÜ 2019:

Mittwoch: 18:00 bis 24:00 Uhr
19:00 Uhr
MenuOne

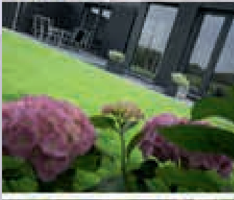
Donnerstag: 11:00 bis 24:00 Uhr
15:00 Uhr
Tanz-Etage Barbara Manegold
17:30 Uhr
Showkochen Stadtwerke
19:00 Uhr
Soñadores

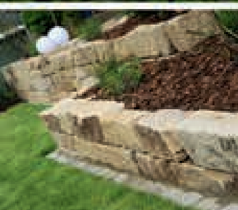
Freitag: 11:00 bis 24:00 Uhr
17:30 Uhr
Showkochen Stadtwerke
19:00 Uhr
live@five

Samstag: 11:00 bis 24:00 Uhr
19:00 Uhr
Seven Cent

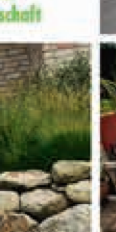
Sonntag: 11:00 bis 21:00 Uhr
15:00 Uhr
Dance City
17:30 Uhr
Showkochen Stadtwerke
18:30 Uhr
EBG-Schulband



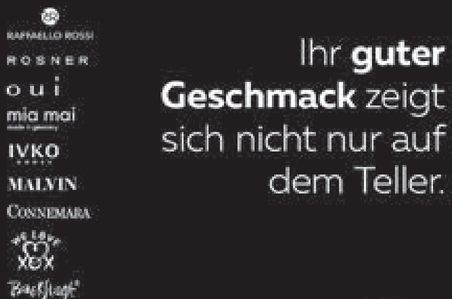








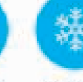













Wo finden Sie uns im Heft!















Grußwort

Bereits zum 29. Mal sorgen die Castrop-Rauxeler Gastronomen vom 19. bis 23. Juni 2019 bei den heimischen als auch bei den aus umliegenden Städten kommenden Besucherinnen und Besuchern für Spaß und gute Laune. Bei kulinarischen Köstlichkeiten, gepflegten Getränken und einem unvergleichbaren Ambiente gehört **„Castrop kocht über“** zu den Top-Ereignissen in unserer Stadt.

Wer hätte 1991, als diese Veranstaltung zum ersten Mal auf dem Altstadt-Markt über die Bühne ging, gedacht, dass dieses Event immer noch stattfindet und im nächsten Jahr auf ein bedeutsames Jubiläum blicken kann – nämlich auf die 30. Ausgabe dieses Castroper Highlights.
Doch, liebe Besucherinnen und Besucher, genießen Sie dieses Fest der Sonderklasse zunächst einmal in diesem Jahr mit seinem vielfältigen Programm aus Musik, verlockenden Speisen und guten Getränken. Treffen Sie auf dem Altstadtmarkt alte Bekannte und Freunde wieder, frühere Nachbarn, ehemalige Schul- oder Sportkameraden, die Sie sonst selten sehen und genießen mit ihnen die Abende bei bester Partylaune.

Dass **„Castrop kocht über“** sich zu einem Dauerbrenner etabliert hat, liegt auch daran, dass das Veranstaltungsmanagement immer wieder neue und originelle Programmideen entwickelt, um die Gäste zu faszinieren und in den Bann zu ziehen. Ich bedanke mich bei den Ausrichtern dieser großartigen Veranstaltung für ihr Engagement zum Wohle des geselligen Beisammenseins und Miteinanders in unserer Stadt sehr herzlich.

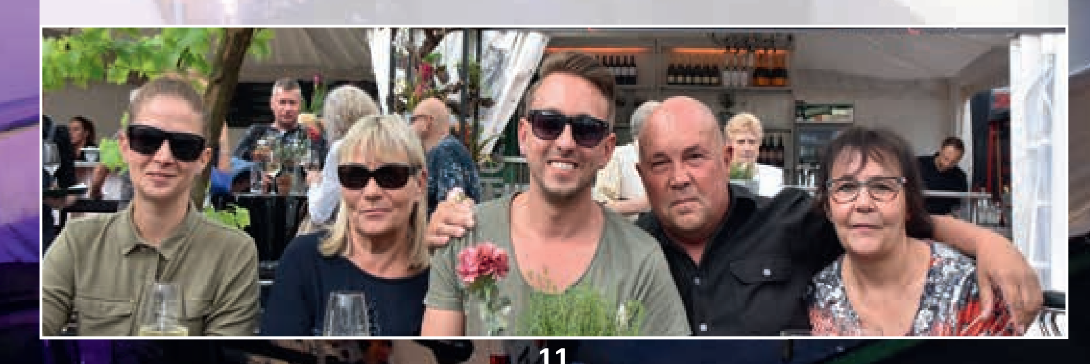


Den Freunden und Liebhabern dieses bereits zur Tradition gewordenen Festes wünsche ich ein vergnügtes und heiteres Wochenende, an das sie sich gern und lange erinnern.

Castrop-Rauxel, im Juni 2019

Rajko Kravanja

Bürgermeister





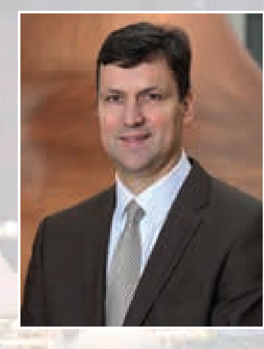
Castrop kocht über 2018

Altstadtmarkt





Liebe Castrop-Rauxeler, liebe Gäste, liebe Genießer,



„Castrop kocht über" begeistert seit nun mehr 29 Jahren Gäste aus Nah und Fern. Das kulinarische Stadtfest hat eine Magnetwirkung auf die Menschen, die hier leben. Bei vielen ist schon eine liebgewonnene Tradition, sich bei „Castrop kocht über" mit Freunden zu treffen – voller guter Stimmung, leckerer Gerichte und einem besonderen Biergenuss. Fünf Tage lang ist Castrop-Rauxel in bester Feierlaune. Es ist uns eine echte Freude, mit Brinkhoff's No.1 wieder mit von der „Party" zu sein – vom Fassanstich am Auftakt bis zum letzten gezapften Bier.

Allen Besuchern und teilnehmenden Gastronomen wünschen wir, dass die gute Stimmung in Castrop-Rauxel wieder einmal „überkocht". Lassen Sie sich die kulinarischen Leckereien wie immer schmecken. Unser Brinkhoff's No.1 ist wieder vom ersten Moment an mit dabei...

Lassen Sie uns gemeinsam feiern!

Thomas Schneider
Geschäftsführer Dortmunder Brauereien







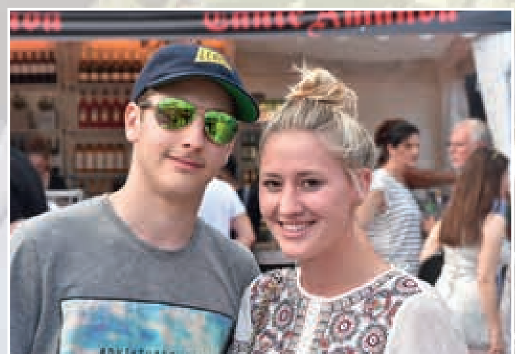












Tante Amanda

Reiter-brunnen

LIEB & LECKER

MARTINS

PARKBAD SÜD

LADE

Besucherzelte

Besucherzelte

Besucherzelte

Besucherzelte

BRINKHOFF's No1

Anfahrt

Schmitz

VIENNA HOUSE

Restaurant Goldschmieding

Haus Hölter bei Philipp

Rabeshoff

Stand April 2019

Änderungen sind noch möglich.

Straße Am Markt

Zelt Künstler

Bühne

Cocktail Bar

WC / Behinderten-WC

Leonardstraße




- Garagentorfedern
- Druckfedern, Zugfedern
- Schenkel-/Torsionsfedern
- Blattfedern
- Biegeteile, Federringe
- Sonderanfertigungen

Rheinstraße 21
44579 Castrop-Rauxel
Telefon (0 23 05) 7 30 28
info@federnwerk.de



Federnwerk Castrop GmbH

www.federnwerk.de







VERKAUF | VERMIETUNG | INVESTMENT





Berthold E. Lammeck Geschäftsstelleninhaber und Martha Seiffert

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß

Eigentümern bieten wir eine **kostenfreie** und **unverbindliche** Markpreiseinschätzung ihrer Immobilie an.



Tel.: 02305 - 44 32 08 0



VON POLL IMMOBILIEN Shop Castrop-Rauxel
Am Markt 7 | 44575 Castrop-Rauxel | castrop.rauxel@von-poll.com



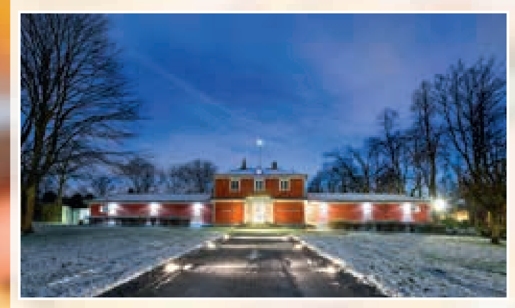
www.von-poll.com

PARKBAD SÜD

Restaurant Bistro Eventlocation

Parkbad Süd
Zeit zum Genießen
Restaurant / Eventlocation
Am Stadtgarten 20
44575 Castrop-Rauxel
Tel.: 02305 9989613
www.parkbad-sued.de
kontakt@parkbad-sued.de

Du findest uns auf 







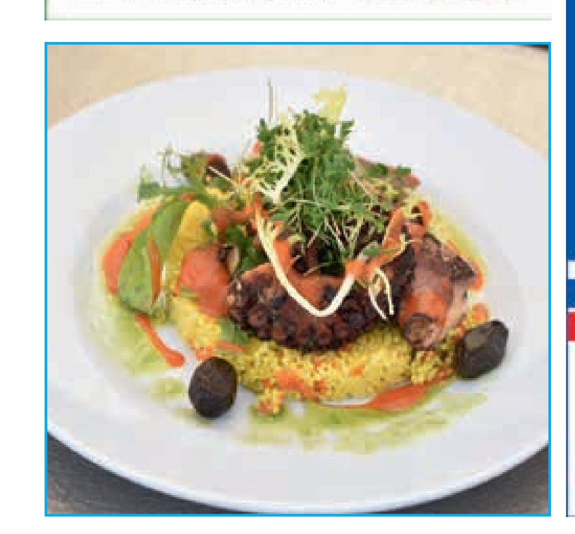
Wir kochen über:

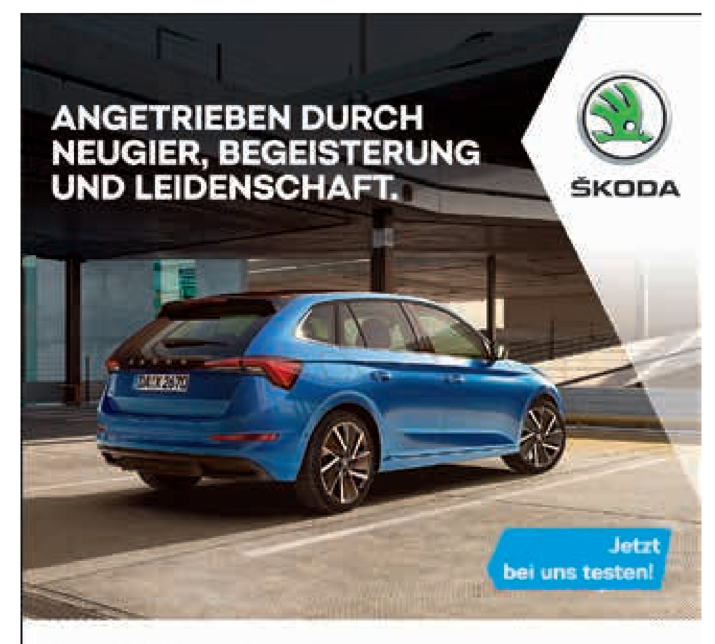
- **Hausbrot**
  mit 2 Dips
- **Caprese Lover**
  Büffelmozzarella | Tomate | Knoblauch Focaccia
- **Geflämmter BBQ Lachs**
  Bulgur | Chili Aioli | Shiso Kresse
- **Tortilla**
  Mojo Rojo | Garnelen | Chorizo
- **Parkbad HAKI 100 % Rind**
  Focaccia | Tomatencreme | Feta
- **Kartoffelecken mit Sourcream**
- **Geschwenkte Pasta**
  aus dem Parmesanlaib | Spinatsalat | Zwiebel | Knoblauch | Chorizo
- **Castroper Cheesecake**
  Erdbeer-Basilikum Salat

VEGAN

- **Curcuma Schnitte**
  Gemüse Bulgur | Tomaten Dip | Garten Kresse

Weinbar mit einer Sommelière













Neu - Die CKÜ-Hotline



In diesem Jahr haben Sie erstmalig die Möglichkeit, Anregungen oder Kritik rund um das Stadtfest uns persönlich mitzuteilen.

Unsere Rufnummer ab 12:00 Uhr: **0152 22044289**





Wir kochen über:

Vorspeisen

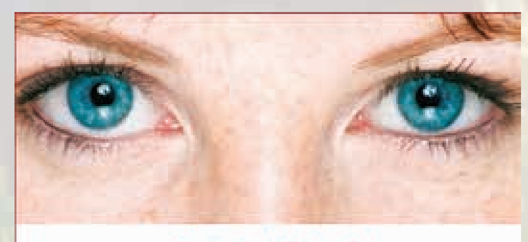
- Linzerwrap mit knackiger Wiese, Huhn und Frischkäse
- Linzerwrap mit knackiger Wiese, gegrilltem Gemüse und Balsamico **(vegetarisch)**
- Ackersalat in Himbeerdressing und geschmortem Chicorée **(vegetarisch)**
- Gefüllter Windbeutel mit Zucchini-Mungosprossengemüse in Curry **(vegetarisch)**

Hauptspeisen

- Cremiges Graupenrisotto mit gebackener Rauke und Roter Bete **(vegan)**
- Tiroler Tafelspitz vom Rind mit Apfel-Meerrettich und Kartoffelstampf
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kapernapfel auf Geröstel von Drillingen und Oliven
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kapernapfel auf Kartoffel-Gurkensalat
- Maulfleisch geschmort in Burgunder und Wurzelgemüse auf Graupenrisotto

Dessert

- Kaiserschmarrn gepudert
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Kaiserschmarrn mit Marillenkompott
- Kaiserschmarrn mit Rhabarber
- Carpaccio vom Palatschinken, Buttermilch und Rhabarber
- Bergkäse mit schwarzer Walnuss und Orangensenf


















Kulisse





Hof Menken
Frühstücksbuffet
Donnerstag bis Sonntag
von 9.30 bis 12.00 Uhr
Spargelzeit
Öffnungszeiten
Di bis Fr 9.30 bis 18.00 Uhr
Sa 9.30 bis 16.00 Uhr
So 9.30 bis 14.00 Uhr
Mo Ruhetag
Besuchen
Sie unseren
Hofladen!
HOF MENKEN
Oststraße 153 • 44577 Castrop-Rauxel
Fon (02305) 12 862 • Fax (02305) 36 03 22
www.hof-menken.de

Brauhaus Rütershoff

Schillerstrasse 33
44575 Castrop-Rauxel
☎ 02305 24923
Fax: 02305 542595
www.brauhaus-ruetershoff.de

Du findest uns auf 

ALTE PFADE, FRISCHE KÜCHE

Am Stadtgarten in Castrop-Rauxel (Obercastrop) hat Gastlichkeit eine lange Tradition. Schon seit fast einem halben Jahrhundert werden dort im **„Brauhaus Rütershoff"** die Gäste bewirtet.

Unsere Küchencrew setzt die Tradition fort und bringt fantasievolle und kreative Küchenprodukte auf den Tisch.

Wir schmeicheln Ihrem Gaumen mit einer regionalen-frischen Küche.

Mit unserem schlichtgemütlichen Brauhaus Ambiente und einem rundum Wohlfühlservice sorgen wir für glückliche Gäste.

Samstag und Sonntag

- Rütershoff Erbsensuppe mit Mettwurst und Einlage

Wir kochen über:

- **Spare Ribs**
  mit selbstgemachter BBQ-Sauce und Cole Slaw
- **Maultaschen von der Rehschulter**
  mit Trüffelschaum und Salat
- **Ofengemüse mit Bohnenpüree - Vegan**
- **Himmel und Erde**
  Blutwurst, Apfel-Kartoffel-Püree mit karamellisierten Äpfeln und Balsamicosauce
- **Königsberger Klopse**
  vom Kalb auf Kartoffelstampf mit roter Bete
- **Rinderroulade**
  Klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, selbstgemachter Apfel-Rotkohl, Kartoffelpüree in herzhafter Sauce
- **Brauhausschnitzel**
  mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln
- **Toskanischer Bergziegenkäse**
  aus dem Ofen in Kräuterolivenöl, überbacken mit Cherrytomaten, Zwiebeln, dazu unser hausgebackenes Treberbrot

Dessert

- **Himbeer - Sorbet**
  aufgefüllt mit Sekt
- **Gefüllte Cupcakes**
  mit Erdbeere, Himbeere und Schoko





„Wichtig ist uns, dass der Kunde stets im Fokus steht. Wir wollen Ihm den Besuch in unserem Haus angenehm gestalten und Ihm zeigen, dass wir uns jederzeit schnell und unkompliziert um sein Anliegen kümmern. Bei uns in Castrop arbeiten im Hintergrund für dieses Ziel alle Mitarbeiter ‚Hand in Hand'."



Thomas Hackenberg
Betriebsleiter
(02305) 92335-0



Ihr Volkswagen Partner in Castrop.

Unser Team freut sich auf Ihren Besuch.

Ihr Volkswagen Partner
Tiemeyer Gruppe
Wir machen NRW mobil.

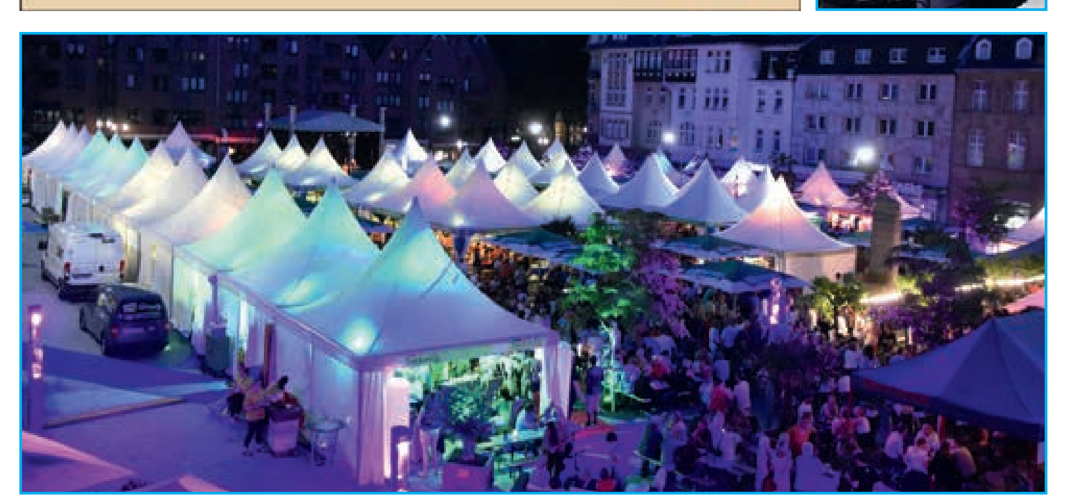
Tiemeyer GmbH
Herner Straße 79,
44575 Castrop-Rauxel,
Tel. (02305) 92335-0
www.tiemeyer.de











Ebert | Brylski | Beyer



Potthoff-Kowol & Frankhof

Partnerschaft
Wirtschaftsprüfer
Steuerberater

Rechtsanwälte
Fachanwälte für Arbeitsrecht
Notar

Wir wünschen den Besuchern und den Gastronomen viel Spaß bei Castrop kocht über!



- Steuerberatung
- Wirtschaftsprüfung
- Unternehmensnachfolge

- Arbeitsrecht
- Gesellschaftsrecht
- Notar

Beratung aus einer Hand - wirtschaftlich und zielorientiert

Erinstraße 13 • 44575 Castrop-Rauxel | Teutonenstraße 26 • 44579 Castrop-Rauxel

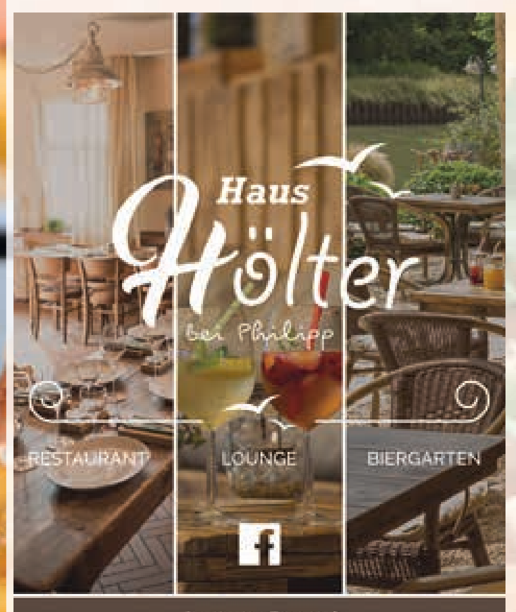
Wirtschaftsprüfer / Steuerberater		Rechtsanwälte	Notar
Erinpark	Teutonenstraße	Tel.: 02305 / 9687-19	Tel.: 02305 / 9687-50
Tel.: 02305 / 96 87 - 0	Tel.: 02305 / 9 72 13 -0	Fax: 02305 / 9687-28	Fax: 02305 / 9687-28
info@ebb-partner.de	www.ebb-partner.de	info@pkf-online.de	notar@pkf-online.de



Suderwicher Str. 90
44581 Castrop-Rauxel
☎ 02367 8445
info@haushoelter.de
www.haushoelter.de

Du findest uns auf 

Getränke
Biere, Softdrinks, Saftbar, Aperitife, Digestife, Weingut Pitthan



Wir kochen über:

- **Matjescocktail**
  in Apfeljoghurtdill-Schmand, rote Zwiebeln und unser Hausbrot
- **Eismeer Scampis**
  vom Grill in Aioli-Butter, Pflücksalate in Himbeerdressing, Landbrot
- **Hölters Krüstchen**
  Schweineschnitzel von der Oberschale, warmer Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei
- **Tafelspitz**
  vom Holsteiner Rind, Rahmspitzkohl, Meerrettichsauce, Drillinge
- **Dorade**
  vom Grill in Zitronenschaum, Butterdrillinge, Salatgruß
- **Getrüffelte Nudeltaschen**
  mit Streifen vom Dry-Aged Hereford Roastbeef und Parmesanspäne
- **Große Backkartoffeln**
  - mit Kräuterquark
  - mit Heringsstipp
- **Flammkuchen**
  - Elsässer Art
  - Tonno
  - Italiano

Dessert

- **Mascarponelimetten-Schmand**
  mit sonnengereiften Erdbeeren
- **Hölters Hebewerkwaffeln**
  mit heißen Kirschen und Sahne































CATERING

BY SCHMITZ

02367 8553 / SCHMITZ-NRW.DE

Wir kochen über:

Vorspeise

- **Bruschetta**
  Drei Weißbrotscheiben geröstet | Rucola | Tomate | Grana Padano gehobelt
- **Zitronengrascurrysuppe** | Jakobsmuscheln
- **Karamellisierter Ziegenkäse**
  Wildkräutersalat | Himbeer-Joghurt-Dressing
- **Scampi Piri Piri**
  6 Meerwasser-Scampi | Röstbrot | Aioli
- **Hausgemachte Wraps**
  Mit Salat | Schmand | Salsa & Hähnchenbruststreifen

Dessert

- Erdbeer-Tiramisu
- Himbeer-Chilli-Sorbet mit Prosecco Aufguss
- Pina Colada zum Löffeln
- Frische Erdbeeren | Eierlikörcreme

Hauptgang

- **Gebackene Kartoffelpuffer**
  Drei Stück wahlweise mit
  - Apfelkompott
  - Gebeiztem Lachs & Sour Creme
  - Pulled Pork
- **Ochsenbäckchen**
  geschmort | Kartoffelstampf | Möhren
- **Edel Burger 2019**
  US-Beef Patty | Zwiebel | Bergkäse | Süßkartoffel
- **Reef & Beef Burger**
  US-Beef Patty | Meerwasser-Scampi| Grana Padano | Tomate | Zwiebel | Rucola | Homemade Burgersauce | Süßkartoffel
- **Flammkuchen**
  - **Elsässer Art** | Speck | Zwiebel
  - **Arrabiata** | Tomate | Olive | Rucola
- **Pulled Pork**
  Süßkartoffel| Sour Creme | US Cole Slow
- **Doraden Filet**
  Couscous | Mango | Blattpetersilie | Minz Joghurt




LEUTHOLD'S
1910
BRASSERIE
Am Markt 12
44575 Castrop-Rauxel
Telefon: 02305 3096207
www.leutholds-1910.de
After Show Party
mit DJ Alex
Stößchen Bude
Brinkhoff's No.1
am laufenden
Meter
Feinster Helbing
Kümmel
aus Hamburg




glaßmeyer
steuerberater



MARTINS

Café - Ristorante
Pina e Enzo Scolaro
Am Markt 3
44575 Castrop-Rauxel
☎ 02305 9475658
www.pina-enzo-martins.de

Du findest uns auf 

Wir kochen über:

- Pizza, verschieden belegt

Dessert

- Mascarponecreme mit Erdbeeren

Kaffee

- Caffè crema
- Espresso
- Cappuccino

Getränke

- Weißwein, Rotwein
- Prosecco
- Aperol-Spritz
- Hugo
- verschiedene Spirituosen

Gebäudereinigung Klaudia Ledda

Ihr professioneller und zuverlässiger Partner in Sachen Reinigung

- ✓ LAUFENDE UNTERHALTSREINIGUNGEN
- ✓ GLASREINIGUNG
- ✓ GRUND- UND SONDERREINIGUNGEN
- ✓ HAUSHALTSNAHE DIENSTLEISTUNGEN
- ✓ GLEITREIBUNGSMESSUNG
- ✓ HAUSHALTSAUFLÖSUNGEN





Germanenstr. 39
44579 Castrop-Rauxel
Telefon 02305 4458 302
Fax 02305 4458 303
www.ledda-sicher-sauber.com
info@ledda-sicher-sauber.com

Klaudia Ledda
Geschäftsführung
Sachverständige für Gebäude-reinigung und Desinfektion
nach DIN EN ISO/IEC 17024

LBI IMMOBILIEN
Hans-Jürgen Löhr e.K. www.l-bi.de

verwirklicht Wohnträume!

Verkauf · Vermietung

- ▲ engagierte Vermarktung
- ▲ hilfreiche Beratung
- ▲ kompetente Wertermittlung
- ▲ zügige Vermietung
- ▲ günstige Finanzierung

Jürgen Löhr · Patrick Hesse · Jost Bohnekamp

Bahnhofstr. 36 · 44575 Castrop-Rauxel · fon: 02305 354050 · fax: 02305 354051 · mail: info@l-bi.de





• **Möbelspedition**
• **Deine Box**

mit uns klappt dat ...
... schon seit über 55 Jahren!!!



Nah- und Fernumzüge
Lagerung und Selbsteinlagerung
Küchenmontage
Außenaufzug
☎ 02323 43482 • FAX 02323 490725
www.spedition-wolny.de

WIR MACHEN THEATER.





Theater Fletch Bizzel
ganzjährig in Dortmund
z. B. Ensemble Fletch Bizzel
„Der Vorname"
www.fletch-bizzel.de



RuhrHOCHdeutsch im Spiegelzelt an den Westfalenhallen
Programm 2019
13. Juni – 13. Oktober
www.ruhrhochdeutsch.de



Der Trainer muss weg
„Sommer Special 2019"
– im Spiegelzelt
17. Juli – 20. Juli



GEIERABEND 2019
„CAMP GEIER"
– Sommerspecial im Spiegelzelt
25. Juli – 27. Juli

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.fletch-bizzel.de

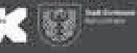
THEATER FLETCH BIZZEL



Gefördert von Sparkasse Dortmund







Veranstalter: Theater Fletch Bizzel · Humboldtstr. 45 · 44137 Dortmund · Tel. 02 31 - 14 25 25

Sparkasse Dortmund präsentiert: 10 Jahre

RuhrHOCHdeutsch im Spiegelzelt

THEATER FLETCH BIZZEL

Das Kabarett-Comedy-Musik-Festival
13. Juni – 13. Oktober 2019

Jetzt Karten sichern!

night wash Das Original

Rebell Comedy

Powered by 91.2 radio

Rheinlanddamm 200 (an der Westfalenhalle 1)

www.ruhrHOCHdeutsch.de

















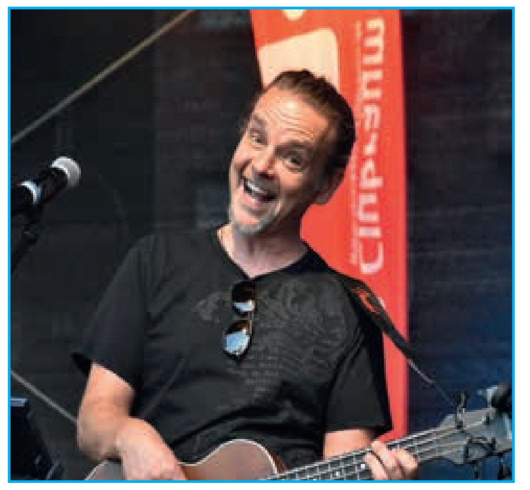








Veranstalter: Theater Fletch Bizzel · Humboldtstr. 45 · 44137 Dortmund · Tel. 02 31 - 14 25 25 · www.fletch-bizzel.de









Obere Münsterstr. 17
44575 Castrop-Rauxel
☎ 02305 549090
www.jade-china-restaurant.de

Du findest uns auf 

Getränke:
- Chinesische Schnäpse
- Jadesaft, alkoholfrei
- Pflaumenwein





Wir kochen über:

Vorspeisen
- Pekingsuppe
- Frühlingsrolle gefüllt mit Sojasprossen und Hackfleisch
- Dim Sum gefüllt mit Garnelen oder Schweinefleisch mit Soja-Chili-Sauce
- Vegetarische Minifrühlingsrollen
- Gebackener Tintenfisch mit 5 Gewürzkräutern
- Gebackene Garnelen mit Sesam und Sauce nach Wahl

Hauptgerichte
- Knusprige Ente auf Nudeln oder Reis und Sauce nach Wahl
- Ente nach Peking Art
- Knuspriges Hühnerbrustfilet auf Nudeln
- Mango mit Hühnerfleisch (Gluten frei)
- Hühnerfleisch mit Knoblauch - scharf
- Malaysia Fleischbällchen in scharfer Tomaten-Sauce
- Rindfleisch Szechuan mit Möhren, Sojasprossen und Bambustreifen - scharf
- Geb. Tofu und Pak Choi mit Chili-Soja-Sauce

Sauce und Beilage nach Wahl:
- süß-sauer Sauce
- Erdnusssauce
- Hoi-Sin-Sauce
- Sojasauce mit Knoblauch
- Gebratene Nudeln, gekochter Reis
- Krabben Chips

Zusätzliche Beilage mit Aufpreis

Dessert:
- Gebackene Banane mit Honig
- Gebackene Milchbällchen gefüllt mit Erdnusscreme, dazu Honig
- Gebackenes Eis mit Schokoladensauce und Honig
- Wassermelone



Du findest uns auf 

mit frisch gezapftem



Erfrischungsgetränken, Wein und Spirituosen verwöhnen wir Sie,
wie jedes Jahr, an dem Bierwagen vor der Bühne.







Römerstr. 11 • 44579 Castrop-Rauxel • Tel.: 02305 / 9676442



Tante Amanda

Restaurant ♦ Biergarten
Veranstaltungen

Riesen-Flammkuchen auf dem Brett

Variation 1: Klassisch
Schmand, Speck, Zwiebeln, Käse

Variation 2: veggie
Schmand, frisches Marktgemüse, Käse

Variation 3: Edel
Schmand, Räucherlachs, Spinat, Kirschtomaten, Käse



Zum Abschluss
- Mascarpone-Joghurt-Crème mit frischen Erdbeeren und Beerensauce
- Bio-Käseteller aus der Sennerei Wangen im Allgäu mit Fruchtsenfsaucen und Brot

Wir kochen über:

Vorspeisen
- Tante Amandas Antipastiteller mit Aioli und Brot
- Dünn aufgeschnittener Landschinken mit Granakäse und Brot
- Lachstatar mit Dill-Crème fraîche und Kartoffelpuffer

Hauptspeisen
- Amandas Haxensülze mit hausgemachter Remoulade und Röstkartoffeln
- Matjesfilet mit feinen Zwiebeln, Bohnensalat und Röstkartoffeln
- Wildkräutersalat mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan – **veggie** - auch mit gebratenen Gambas
- Vegetarische Pastataschen in Kirschtomatensauce und Parmesan
- Gambas auf feinen Bandnudeln in Curry-Chili-Sauce
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolosauce mit Spitzkohl in Rahm und Kartoffelpüree
- Kross gebratene Blutwurst aus dem Bergischen Land auf Kartoffelpüree und Apfelkompott
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit unserem schwäbischen Kartoffelsalat
- Gebratene Kalbsleber, Schmorzwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree
- Zarte Rinderroulade vom Weideochsen mit Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree
- Stielmus mit gesottenem Tafelspitz















Cocktailbar

cocktails
mit und ohne
alkohol

caipirinha
long island icetea
sex on the beach
tequila sunrise
pina colada
mojito
mai tai

virgin colada
ipanema
granini
fruit punch

CASTROP KOCHT ÜBER

Essen
ist ein Bedürfnis,
Genießen
ist eine Kunst.

Möge die Übung gelingen...

... viel Spaß wünscht:

CASCONCEPT



Deine
Fruchtmanufaktur.



lieb verpackt & lecker (über)gekocht

Wir sind eine Manufaktur aus Bergkamen mit Castroper Wurzeln und verarbeiten regionale Früchte von Biobauern der Region zu ganz besonderen Leckereien.

Normalerweise verkaufen wir unsere Leckereien an Feinkostläden in ganz Deutschland. Zu diesem Heimspiel gibt's für euch leckere Getränkekreationen auf Basis unserer Delikatessen. Freut euch auf alkoholische und alkoholfreie Gaumenfreuden in einer schönen Optik.

Verschenk doch mal Genuss.

Wenn euch unsere Kreationen geschmeckt haben: Unsere Leckereien gibt's auch zum Mitnehmen und sind immer ein tolles Geschenk.

Unsere Leckereien:

„Rhabarberella"
Weißwein m. Rhabarber-Likör, Eiswürfeln, frische Himbeeren u. Minze.

„Rosa's Küsschen"
Prosecco m. Himbeer-Likör, Eiswürfeln, frischen Himbeeren u. Minze.

„Cooler Karl"
Alkoholfreier Cocktail aus Aronia-, Rhabarber- und Apfelsaft m. Gewürzen. Auch mit Schuss lecker.

„Gudr'huhn on the rocks"
Unser handgemachter Eigelb-Likör aus regionalen Bio-Eiern mit Orangenlimo auf Eis.

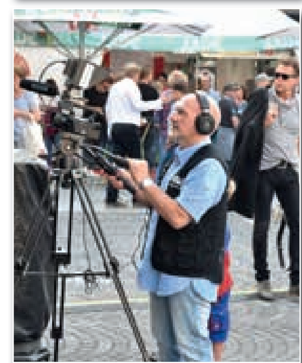
„Ruhrpöttchen à la Sangria"
Keine klassische Sangria. Besser. Alkoholfreie Fruchtkreation zum Genießen für vier Freunde. Auf Wunsch auch mit Schuss.

www.lieb-lecker.de



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft











Mittwoch, 19. Juni 2019

20:00 Uhr
Fassanstich

Offizielle Eröffnung der 29. Ausgabe von **„Castrop kocht über"** mit dem Bürgermeister der Stadt Castrop-Rauxel Rajko Kravanja und Thomas Schneider von den Dortmunder Brauereien GmbH.





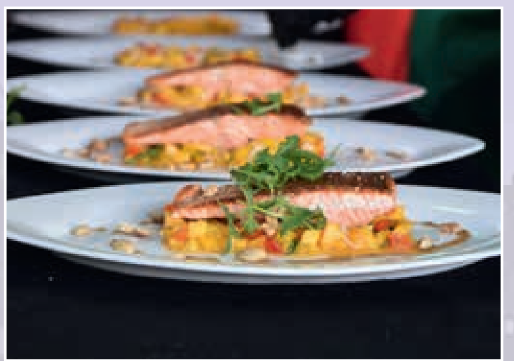


Showkochen



Donnerstag, Freitag & Sonntag

Beginn jeweils 17:30 Uhr





Die Stadtwerke Castrop-Rauxel präsentieren Ihnen auch in diesem Jahr wieder an drei Abenden ein Showkochen mit den bekannten Castrop Gastronomen von Parkbad Süd, Catering by Schmitz und dem letztjährigen Titelverteidiger Jan Langer vom Restaurant Goldschmieding. Unterstützt werden die Köche dabei wieder von verschiedenen Castroper Teams aus Vereinen und Institutionen aus der Stadt.

An jedem Abend wird eine Fachjury aus 3 Personen, die aus den Zuschauern ausgewählt wird, die jeweiligen Menüs begutachten und mit Punkten bewerten. Das kulinarisch beste Team wird am letzten Abend feierlich gekürt. Es erwartet Sie eine fröhlich bunte und kulinarisch ansprechende Veranstaltung, die Spaß macht und Anregungen gibt zum Nachkochen.












Clubraum
CASTV
Bürgerfernsehen
unterstützt von
LVM
VERSICHERUNG





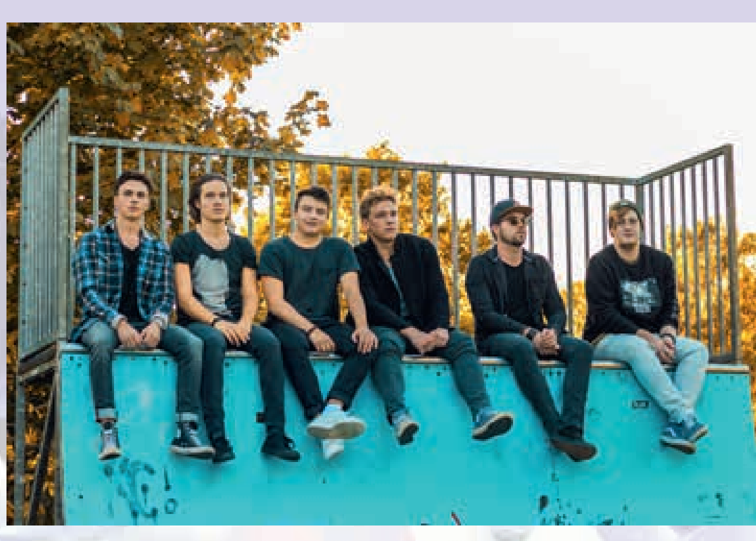

8
9
9



Mittwoch, 19. Juni 2019

19:00 Uhr
MenuOne

Wir sind „MenuOne“ bestehend aus Nils Stennei (Gesang), Noah Seiler (Bass), Paco Daniilidis (Gitarre), Felix Eckert (Gitarre), Jonathan Treffts (Keys) und Louis Biniek (Drums).

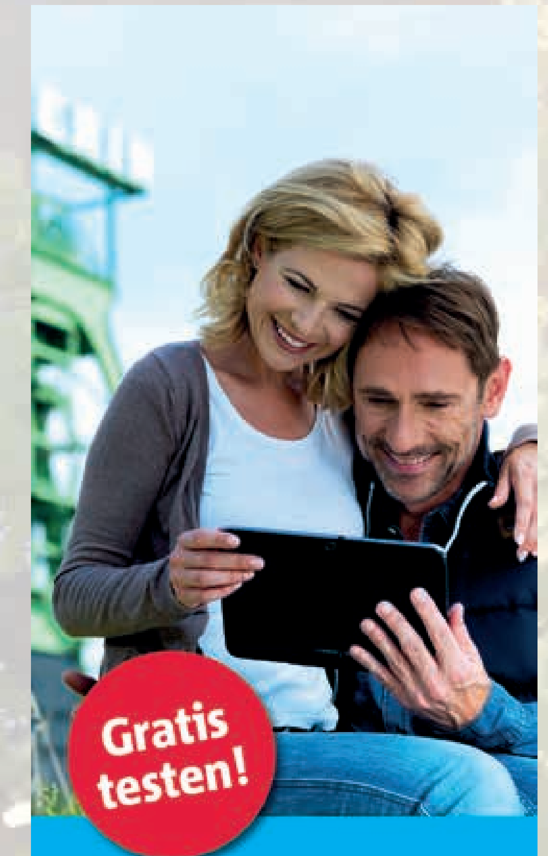


Wir proben seit mehreren Jahren in der Kulturbrennerei in Castrop-Rauxel und covern feiertaugliche Rock und Popmusik! Einige von euch konnten sich 2018 zum Beispiel bei „Ab ins Zelt“ schon davon überzeugen. Auch dieses Jahr warten wieder einige Auftritte auf uns, die wir mit einem neuen, etwas moderneren, Set rocken wollen. Auch die Produktion unseres Albums läuft weiter voran, sodass wir gegen Ende des Jahres den ein oder anderen eigenen Song preisgeben werden können!

Wir freuen uns darauf, die erste Band bei „Castrop kocht über“ zu sein und werden euch einen unvergesslichen ersten Abend bereiten.






Gratis testen!








BRINKHOFF'S


KAFFEE
ESPRESSO





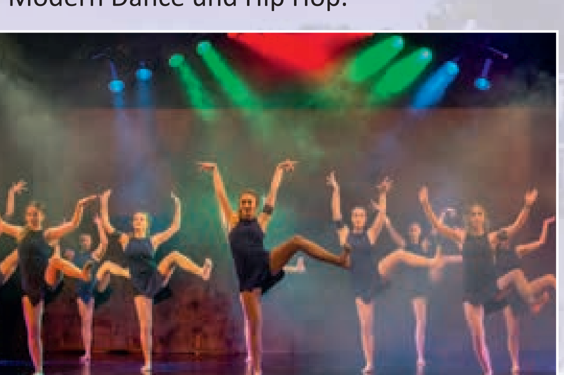


Donnerstag, 20. Juni 2019

15:00 Uhr
Die Tanz-Etage Barbara Manegold

Tanzen heißt Freude. Tanzen bedeutet gemeinsam etwas erschaffen. Tanzen in Castrop-Rauxel heißt die Tanz-Etage. Seit über 25 Jahren begeistert das Team der Tanz-Etage die Kinder aus Castrop-Rauxel und Umgebung für den Tanz.

Die Inhaberin der Tanz-Etage und Choreographin Barbara Manegold und ihr Team unterrichten Kinder ab 4 Jahren, Jugendliche und Erwachsene, vom Anfänger bis zum Fortgeschrittenen in Ballett, Jazztanz, Modern Dance und Hip Hop.



Barbara Manegold fördert zusätzlich Tänzer und Tänzerinnen auch im Turniertanzbereich. Ihre drei Formationen starten erfolgreich in unterschiedlichen Ligen des Jazz- und Modern Dance.

Außerdem choreographiert sie seit 18 Jahren für das Westfälische Landestheater Castrop-Rauxel.

Lassen Sie sich anstecken von der Freude des Tanzes und verfolgen Sie einen bunten Querschnitt aus dem Kursangebot der Tanz-Etage.

www.die-tanz-etage.de













NACHTFAHRT *live!*

02. Oktober 2019

Comedy trifft Livemusik

Quiz-Shuttle-Bus



quizzers Boente

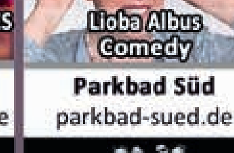
Café Residenz
hotelresidenzcr.de







Tante Amanda tante-amanda.de	Kulisse ☎ 02305 21203	Haus Oe haus-oe.de	FORUM Gastronomie eventforum-castrop.de
Laumann und Kuballa Comedy	Marwin Schoenacker Live-Musik	Carl & The HURRICANES Live-Musik	Lioba Albus Comedy
Sportforum Castrop sportforumcastrop.de	**Leuthold´s 1910** leutholds-1910.de	**Brauhaus Rütershoff** brauhaus-ruetershoff.de	**Parkbad Süd** parkbad-sued.de
gitarrenspass Live-Musik	Cüneyt Akan Comedy	Die Kachones Live-Musik	live@five Live-Musik









Eintrittskarten für 12 € VVK, 14 € AK
Erhältlich bei den Gastronomen und zusätzlich im FORUM Ticket-Shop.

www.nachtfahrt-live.de

SPARKASSE DORTMUND PRÄSENTIERT:

CAMP Geier

BRINKHOFF's No1

RUHRHOCHDEUTSCH IM SPIEGELZELT Dortmund

Comedy, Kabarett & Musik Festival

Donnerstag - Samstag
25. - 27. JULI 2019 Eintritt: € 27,00

Veranstalter & Tickets: Theater Fletch Bizzel, Telefon: 0231 - 14 25 25
Weitere VVK-Stellen: DORTMUNDtourismus | Leserläden der Funke Mediengruppe

Online-Verkauf & Infos
GEIERABEND.DE
facebook.com/geierabend

Sparkasse Dortmund · DEW21 · DOGEWO21 · Ruhr Nachrichten · radio 91.2 · coolibri

Donnerstag, 20. Juni 2019

19:00 Uhr
Soñadores

Kuba aus dem Ruhrpott. Die fünf Musiker verwandeln den Ort des Geschehens in pulsierendes Leben.

Das bewiesen Sie bereits eindrucksvoll als After-Show-Band bei Milow - Telekom Street Gig, bei mehreren Nächten der Industriekultur und vielen anderen Konzerten in ganz NRW. Ob in kleinen Clubs, auf der Straße, am Strand oder auf der großen Bühne...die Jungs lieben Ihre Musik egal wo sie sind. 2015 wurden sie das WDR Sommertalent - Statement der Band „Kann man sich auch nichts von kaufen“.



Castrop kocht über haben die Jungs bereits mehrfach bereichert. Eine Mischung aus traditionellen, modernen Hits & Klassikern kubanischer Rhythmen, sowie Songs des Buena Vista Social Clubs, erfahren ihre eigene Interpretation. 2020 soll das erste Album mit eigenen Werken endlich fertig sein. Erleben Sie mit der Band ein Stück kubanische Leichtigkeit und genießen Sie Rum und Zigarren.

Der Name Soñadorers bedeutet Träumer… jetzt heißt es träumen...lassen Sie sich entführen auf die Straßen Kubas.

Rhythmus, Rum und Zigarren.

Erlebt eine musikalische Reise durch Lateinamerika.

Diese Jungs verkörpern die kubanische Leichtigkeit und bringen den Sommer mit.

Por Cuba Libre



Freitag, 21. Juni 2019

19:00 Uhr

live@five

live@five – 5 Musiker + 5 Biographien = 1

Was passiert, wenn man fünf Musiker mit fünf ganz unterschiedlichen musikalischen Biographien zusammen packt. Heraus kommt live@five – Rockclassix, die jeden Saal zum Beben bringen. Egal, ob 70er, 80er, 90er oder die 00er Jahre. live@five ist überall zu Hause und bringt jeden Song aus dem umfangreichen Repertoire mit Energie und vor allen Dingen Spaß in ganz NRW auf die Bühne. Dabei spielt es keine Rolle, ob es ein kleiner Club ist oder auch mal die große Bühne. live@five nimmt sein Publikum bei jedem Auftritt mit auf eine Tour durch vier Jahrzehnte Top40-Hits. Und das inklusive Mitsing-Garantie.





www.facebook.com/liveatfive
















Samstag, 22. Juni 2019

19:00 Uhr
SEVEN CENT
Sie sind wieder da! The Boys are back in Town

Der Kult-Samstagabend kehrt zurück. Nach 4 Jahren sind Seven Cent wieder LIVE in ihrem Wohnzimmer auf dem Castroper Marktplatz.

Die Band, Fans und viele „Castrop kocht über“ Besucher haben den rockigen Samstagabend schmerzhaft vermisst. In diesem Jahr ist das „Juwel im Revier“ wieder am Start.



Von 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr rocken die Mädels und Jungs von Seven Cent das begehrte Castroper Fest und feiern die größte Party des Frühsommers.

Seid dabei. Seven Cent sind da und das Schlauchboot wird für eine Markplatztour bereit gestellt.

www.sevencent.de

Sonntag, 23. Juni 2019

15:00 Uhr
Tanz- und Ballettstudio Istvan’s Dance City



Tanz ist Magie....

Weckt Erinnerungen, Hoffnungen, Gefühle...

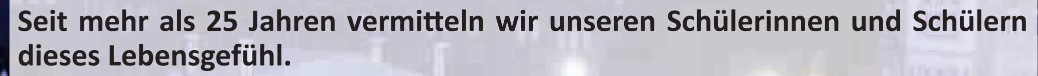
Ist eine hervorragende Ausdrucksweise ohne Worte...

Die reine Körpersprache / Bodytalk...

Tanz, Musik verbindet alle Nationalitäten..

Tanz ist Lebensfreude..

Tanz verbindet die Welt...



Seit mehr als 25 Jahren vermitteln wir unseren Schülerinnen und Schülern dieses Lebensgefühl.

www.istvans-dance-city.de





Sonntag, 23. Juni 2019

Im Anschluss an das Showkochen 18:30 Uhr
Schulband EBG - „Entrance To Music“ mit Chor

Nach fünf Jahren Abstinenz ist das Ernst-Barlach-Gymnasium wieder mit einem musikalischen Beitrag bei „Castrop kocht über“ zu sehen und zu hören. Nachdem die „alte“ Schulband das Gymnasium erfolgreich absolviert hat und die Teilnehmer in der Berufsausbildung oder im Studium sind, hat sich mittlerweile eine weitere talentierte Formation gebildet, die bei schulischen und außerschulischen Veranstaltungen die Musik liefert.



Den Kern bildet eine Gruppe von älteren Schülerinnen und Schülern um die Sängerin Katharina Woop: Matthias Kansy (Gitarre), Tobias Buchholz (Bass), Aaron Kartmann (Schlagzeug), Dominik Kaul (Keyboard), Dominika Badura (Keyboard) und Martin Blumenroth (Saxophon). Diese Gruppe wird verstärkt von einem Chor von 11 Mädchen aus den Jahrgangsstufen 6 und 7.

Aus diesem Chor haben sich mittlerweile auch Solistinnen herausgebildet, die in einzelnen Stücken ihr Können zeigen, wie z.B. Ashiga Yogeshwaran, Maja Liebethal und Emily Sophie Greth. Die Moderation des Auftritts übernimmt Ema Hamulic. Die Leitung haben die Musiklehrer Herr Haller und Herr Teuwen. Zu hören sind Rock- und Popmusikstücke aus verschiedenen Jahrzehnten. Darüber hinaus hält der Auftritt noch einige Überraschungen bereit.

Soviel sei verraten: auch einige Lehrerkollegen trauen sich als „Special Guests“ auf die Bühne.



Unsere Exklusiv Partner:











Ein großer Dank geht an alle Sponsoren und Inserenten dieses Programmheftes!

Impressum

Herausgeber:
Tante Amanda
Country Club GmbH für
Castrop kocht über
F. J. Leuthold
Mosselde 149
44357 Dortmund

Layout und Fotos:
Peter Berg
www.berg-peter.de

Druck:
Druckpunkt Ruht UG
0176 52334384



Fleischgroßhandel - Groß & Einzelhandel
Westring 225b
44579 Castrop-Rauxel
fleischwaren-rathers@t-online.de

Bestell-Hotline: 02305 23951



- RUHRGEBIET - EDITION 2019 -

